Sablés Bonhommes de Neige Chocolat
Pour !10 bonhommes de neige de 15 cm



1. ***PÂTE SABLÉE (RECETTE DE BASE POUR 2200 G DE PÂTE)***

600 g de beurre pommade
400 g de sucre glace
200 g d'oeufs
1000 g de farine
15 g de poudre à lever Baking Powder ancel
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Prélever 600 g de pâte sablée puis étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur et détailler 20 bonhommes de neige à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer les bonhommes sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou à 180°C en four à sole.

2. ***FOURRAGE SAVEUR CHOCOLAT***

400 g de crème saveur chocolat Schokobella Braun

3. ***DÉCORS EN PÂTE D'AMANDES***

80 g de Pâte d’Amandes Fondante 33% ancel
QS Colorant Rouge Sébalcé
QS Colorant Jaune Sébalcé

Colorer la pâte d’amandes en rose avec le colorant rouge pour modeler l’écharpe et en orange avec les deux colorants pour modeler le nez.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage saveur chocolat au micro-ondes puis l’étaler sur 10 fonds de sablés à l’aide d’une spatule. Recouvrir avec les 10 sablés restants. Badigeonner les bonhommes de neige de Nappage Miroir Neutre ancel sur toute la surface sauf le chapeau puis saupoudrer de noix de coco râpée. Tremper le chapeau dans le restant de fourrage. A l’aide d’un cornet rempli de Nappage Miroir Neutre ancel, coller les décors en pâte d’amandes et des billes de chocolat pour les yeux et les boutons.